

Bedienungsanleitung

Kochapparate Serie 2300

Kochapparat
Typ JGN, JR



Originalanleitung
Notice originale
Original instructions



Kochapparat
Typ JK



Mobiler Kochapparat
Typ M-JGN, M-JR, M-JK



Datum	09.04.2015
Ersetzt	21.09.2012
Verfasser	VAE
PL	sig
Verantwortlich	VAE
Dok-Nr.	X101532D
Revision	6
Seiten	24

1 Sicherheitshinweise



Beachten Sie die Hinweise WARNUNG, VORSICHT und ☝ Empfehlungen. Halten Sie die Reinigungs- und Wartungshinweise ein. Diese tragen zur einwandfreien Funktion des Apparates bei.

1.1 Allgemein

Das Aufstellen, Anschliessen und die erstmalige Inbetriebnahme des Apparates darf nur durch ***konzessionierte Fachleute*** und von **ELRO *autorisiertem Personal*** erfolgen. Vorgängig ist zwingend die ***Montage- und Inbetriebnahmeanleitung*** zu lesen.
Bei unvorsichtiger Handhabung besteht Verbrennungs- oder Verbrühungsgefahr durch:

⇒ heisse Oberflächen
⇒ austretenden Dampf
⇒ überschwappendes Gargut



Bei Fehlfunktion oder Beschädigung darf der Apparat nicht in Betrieb gesetzt werden.
Der Apparat darf nicht als Fritteuse benutzt werden.



Vorsicht heisse Oberfläche!



Vorsicht heisse Oberfläche die berührt werden muss! Bedienen Sie Bedienelemente an den dafür vorgesehenen Griffen.



Vorsicht austretender Dampf!
Bei sämtlichen Apparateöffnungen kann Dampf austreten.



Vorsicht Klemm- oder Quetschgefahr!



Der Apparat ist unter Aufsicht zu betreiben. Eine Ausnahme sind Betriebsarten mit „feuchter Hitze“ und „Niedertemperaturlangzeitgaren über Nacht“.

Füllmarke beachten!

Bei unsachgemässem Gebrauch (Einfüllen von Gargut über die max. Füllmarken oder bei Wallstufe 9 im Fortkochbereich) besteht Verbrühungsgefahr durch austretendes Gargut.



Mobiler Apparat dürfen in gefülltem Zustand nicht bewegt werden.

☝ Kochsalz in gelöster Form beigeben, resp. solange umrühren, bis sich das Salz aufgelöst hat.

1.2 Hersteller



Wohlerstrasse 47
CH-5620 Bremgarten
www.elro.ch

1.3 ELRO Kundendienst





☎ +41 (0)56 648 94 11
✉ services@elro.ch

Inhaltsverzeichnis

Seite

1 Sicherheitshinweise ... 2
1.1 Allgemein ... 2
1.2 Hersteller ... 3
1.3 ELRO Kundendienst ... 3

2 ELRO Kochapparat Serie 2300 ... 6
2.1 Anwendungsbereich ... 6
2.1.1 Bestimmungsgemässe Verwendung ... 6
2.1.2 Nicht bestimmungsgemässe Verwendung ... 6

3 Apparateübersicht ... 7

4 ELRO Quick Cook Select QCS ... 8
4.1 Tastatursperre ... 8
4.2 Prozesszustandsanzeige ... 8
4.3 Hauptmenü ... 9
4.4 Manuelle Bedienung ... 9
4.4.1 Arbeits- und Einstellbereich ... 9
4.5 Betriebsarten ... 10
4.5.1 Arbeits- und Einstellbereich ... 10
4.5.2 Einstellen ... 10
4.5.3 Optionen zu Betriebsarten ... 11
4.5.4 Optionale Ausstattungen ... 11
4.5.5 Kochen (ca. 100°C) ... 12
4.6 Grundzubereitungsarten im ELRO QCS Kochbuch ... 12
4.7 Chef to Chef ... 13
4.7.1 Langzeitgaren über Nacht ... 13
4.7.2 Kochen mit Optitherm ... 13
4.8 ELRO Auslaufhahn ... 14
4.8.1 Reinigung ... 14
4.8.2 Wartung ... 14
4.9 Hebe-/Senkvorrichtung*) ... 15
4.9.1 Reinigung ... 15
4.9.2 Wartung ... 15
4.10 Kippung*) ... 16
4.11 ELRO PMS, Power Management System ... 16
4.12 Bauseitige Leistungsoptimierungsanlage LBS*) ... 16
4.13 Spannungsunterbruch ... 16
4.14 Spannungsausfall ... 16
4.15 Mobiler Apparat*) ... 17
4.15.1 Aufstellen ... 17
4.15.2 Anschliessen ... 17
4.15.3 Abbau ... 17
4.15.4 Reinigung ... 17
4.15.5 Wartung ... 17

5 Reinigung ... 18
5.1 ELRO High Pressure Cleaning HPC ... 18

5.2 Längerer Nichtgebrauch 18

6 Wartung 19

7 Information/Service 19
7.1 Kontrast 19
7.2 Sprache 19
7.3 SW und HW, Softwareschlüssel 19
7.4 Apparateinformationen 20
7.5 Benutzercode 20
7.6 Kochprogramme 21
7.6.1 Kochbuch 21
7.6.2 Erstellen von Kochprogrammen 21
7.6.3 Editieren von Kochprogrammen 21
7.6.4 Speichern von Kochprogrammen 22
7.6.5 Einstellen von Zeitzone, Uhr und Datum 22
7.7 Kochprogramme und Einstellungen 23
7.7.1 Water Dosing System WDS*) kalibrieren 24
7.7.1.1 Funktionskontrolle 24
7.7.2 Temperatureinheit einstellen 24
7.7.3 Volumeneinheit einstellen 24
7.7.4 Horn 24
7.7.5 Timeout 24
7.7.6 Fehlermeldungen 24
7.7.7 Fehlersuche, Fehlerzustandsdiagnose und Reparatur 24

*) Optionen

2 ELRO Kochapparat Serie 2300

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf eines ELRO Kochapparates der Serie 2300.
Wir sind sicher, dass dieser Apparat Ihre Ansprüche im täglichen Küchenbetrieb vollumfänglich befriedigt. Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig bevor sie den Apparat in Betrieb nehmen. Optionen sind in dieser Anleitung mit der Fussnote *) versehen.

2.1 Anwendungsbereich

Dieser Apparat ist für den Einsatz in folgenden Kundensegmenten bestimmt:

⇒ Heime, Schulen, Internate
⇒ Alten- und Pflegeheime, Altersresidenzen
⇒ Catering- und Feinkostunternehmen
⇒ Regionalspitäler, Kliniken und Anstalten
⇒ Kasernen
⇒ Betriebsverpflegung, Zentralküchen
⇒ Gastronomie, Hotellerie
⇒ Kreuzfahrtschiffe/-reedereien
⇒ Airline-Catering

2.1.1 Bestimmungsgemässe Verwendung

Der ELRO Apparat der Serie 2300 ist für die Zubereitung und Verarbeitung von Lebensmitteln bestimmt.
Er wird als moderner Universalkochapparat zum vorteilhaften

⇒ Gleichdruckgaren
⇒ Dämpfen

eingesetzt. Der Apparat wird in Grossküchen von ***instruiertem Personal*** verwendet.
Die Verwendung in Fahrzeugen, auf Schiffen oder in Flugzeugen bedarf der Genehmigung des Herstellers.

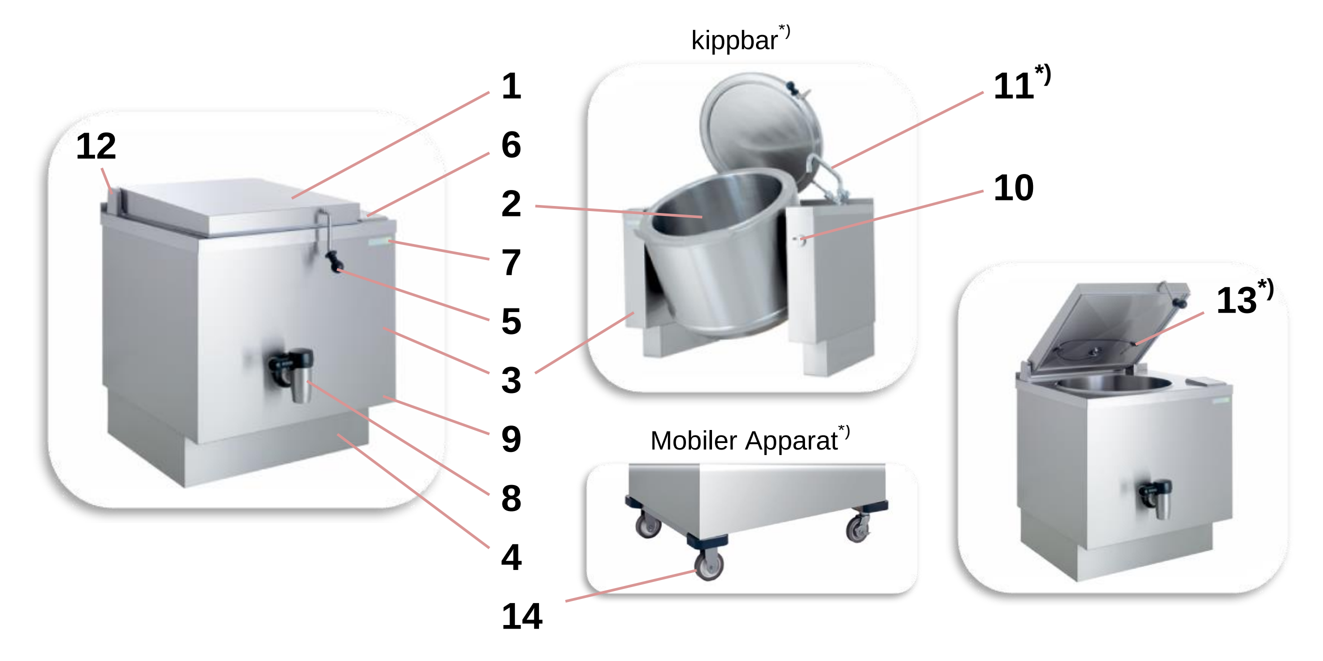
2.1.2 Nicht bestimmungsgemässe Verwendung

Jede andere Verwendungsart entspricht nicht dem Verwendungszweck und kann für Personen und/oder Sachen eine Gefährdung darstellen.
Insbesondere dürfen keine Produkte verarbeitet werden, die

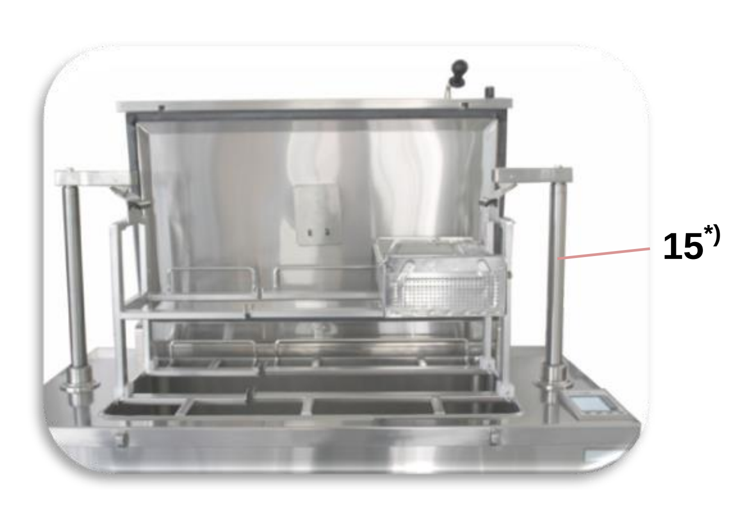
⇒ giftige Dämpfe
⇒ ätzende Dämpfe

verursachen, oder sich bei einer Temperatur von unter 120°C selbst entzünden.
Dieser Apparat ist nicht dafür bestimmt durch Personen (einschliesslich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden.
Ausnahme: Sie werden durch eine für Ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt, oder erhielten von dieser Person Anweisungen wie der Apparat zu benutzen ist. Kinder müssen beaufsichtigt werden.

3 Apparateübersicht



1. Apparatedeckel
2. Tiegel/Garraum
3. Konsole
4. Sockel
5. Deckelgriff
6. Display Steuerung 90
7. Prozesszustandsanzeige
8. ELRO Auslaufhahn, bei kippbar*)
9. Apparatenummer eingraviert (5-stellig)
10. Betätigung für Kippung
11. Aufbaumischbatterie*)/WDS Water Dosing System*)
12. Hygienescharnier
13. Kerntemperaturfühler*)
14. Lenk- und Bockrollen
15. Hebe-/Senkvorrichtung *)



*) Optionale Ausstattungen

4 ELRO Quick Cook Select QCS



Die Bedienung mit ELRO QCS ermöglicht einfachste Bedienung und Reproduzierbarkeit. Sie bedienen den Apparat mit Hilfe der neun Tasten beim Display der Steuerung 90. Sie können die Speisen mit Betriebsarten oder Kochprogrammen zubereiten. Zudem können Sie unterschiedlichste Informationen abrufen.

Betriebsarten

Angaben Druck Heizregister
Bereitschaft High-speed

Menüwahltasten 1-5

1 Optionen aktivieren/deaktivieren
2
Einstellen
3
4
Einstellen
5

Information beim Blättern

Start/ENTER
D Start/ENTER

Ein/Aus Esc
A Ein/Aus (4sec)
A Esc (antippen)

Funktionstasten B-C
B C

Betriebsart gestartet
Prozesszeit Prozess-Temperatur

Betriebsart

00:02:30 190 °C
190 °C
00:02:30
Esc

Kochprogramme
*Fixkochprogramm – diese können nicht verändert werden

*ANBRATEN
*BLANCHIEREN
*SIEDEN
*VITALDRUCKGAREN MIT SPEED
*VITALDRUCKGAREN
Esc

4.1 Tastatursperre

In Kochprogrammen (3x pro sec) (5) Tastatursperre

In Betriebsarten / Manuelle Bedienung (3x pro sec) (D) Tastatursperre
Aufheben der Sperre:

Wiederum durch (3x pro sec) der entsprechenden Taste (5) oder (D)
A Ein/Aus (4sec) funktioniert auch bei aktivierter Tastatursperre!

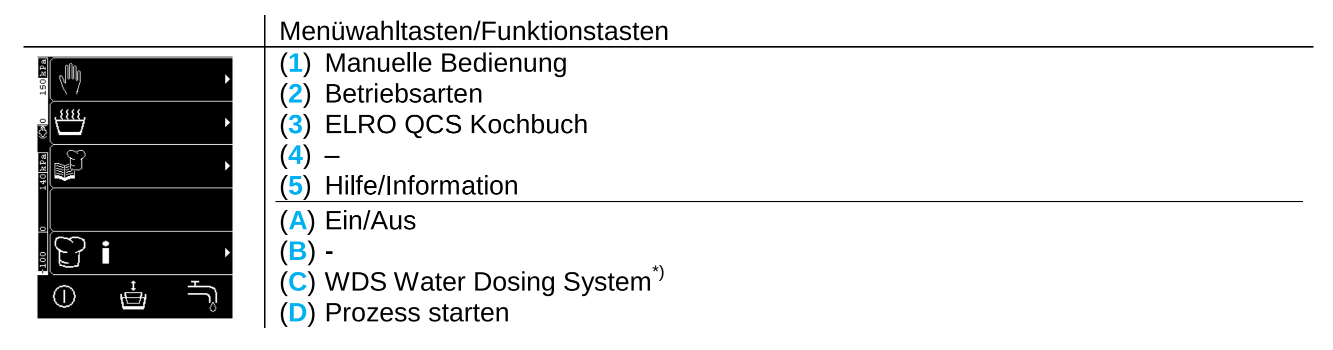
4.2 Prozesszustandsanzeige



4.3 Hauptmenü

Bei der erstmaligen Inbetriebnahme des Apparates sind Sie im Hauptmenü. Nach jeder weiteren Einschaltung steht Ihnen die zuletzt getätigte Betriebsart/Kochprogramm zur Verfügung.

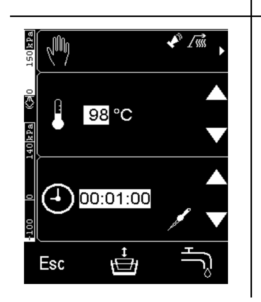
Durch Betätigen (A) gelangen Sie ins Hauptmenü.



	Menüwahltasten/Funktionstasten
	(1) Manuelle Bedienung (2) Betriebsarten (3) ELRO QCS Kochbuch (4) – (5) Hilfe/Information
	(A) Ein/Aus (B) - (C) WDS Water Dosing System*) (D) Prozess starten

4.4 Manuelle Bedienung

In der Manuellen Bedienung können Sie Temperatur/Wallstufe, Zeit/Kerntemperatur*) ungeachtet der Betriebsart eingeben.

	Menüwahltasten/Funktionstasten
	(1) ⇨ Optionen (2) Temperatur/Wallstufe erhöhen (3) Temperatur/Wallstufe verringern (4) Zeit/Kerntemperatur*) erhöhen (5) Zeit/Kerntemperatur*) verringern
	(A) Esc ⇨ Hauptmenü (B) - (C) WDS Water Dosing System*) (D) Prozess starten

Lesen Sie im Kapitel Betriebsarten wie Sie Temperatur/Wallstufe, Zeit/Kerntemperatur*) eingeben/ändern und Optionen aktivieren/deaktivieren.

4.4.1 Arbeits- und Einstellbereich

	Betriebsart	Einstellen	Arbeits- und Einstellbereich	Gestartet
	Manuelle Bedienung		Temperatur 0°C-Siedepunkt Wallen 1-9	

4.5 Betriebsarten

	Menüwahltasten/Funktionstasten
	(1) Kochen (2) – (3) – (4) – (5) –
	(A) Esc ⇨ Hauptmenü (B) Hebe-/Senkvorrichtung*) (C) WDS Water Dosing System*) (D) –

4.5.1 Arbeits- und Einstellbereich

	Betriebsart	Einstellen	Arbeits- und Einstellbereich	Gestartet
	Kochen		Temperatur 30°C-Siedepunkt Wallen 1-9	00:01:00 98°C
	Pastamat*)		Temperatur 30°C-Siedepunkt Wallen 1-9	

4.5.2 Einstellen

	Funktion	Einstellen	Beschrieb
	Temperatur	99 °C	(2)(3) Arbeits- und Einstellbereich gemäss obiger Tabelle
	Wallen	99 °C 9	Nach 99°C Umschalten auf Wallstufe 1-9 Stufen zur Leistungseinstellung z.B. „--7“ entspricht einer Leistung von 77% des Apparateanschlusswertes
	Zeit	00:02:30	Einstellen der Zeitdauer (4)(5) --:--:-- bedeutet Dauerbetrieb Zeit kleiner 0 Umschalten auf Kerntemperatur *)
	Start mit Uhrzeit	START08:33:36 16:00:00 Esc 14:02:04 98 °C 00:01:00 START20:02:28 06:00:24 Esc	Zeitverzögerten Start über Optionen (1) aktivieren. Durch Betätigen der entsprechenden (1) bis (5) können Sie die Werte verändern.

4.5.3 Optionen zu Betriebsarten

Aktiv	Inaktiv	Option	Betriebsarten ✋	♨
🔊	🔇	Horn	●	●

Wenn das Horn ertönt, müssen Sie dieses quittieren. Betätigen Sie eine beliebige Taste, das Horn verstummt.
Das Horn ertönt/Prozesszustandsanzeige blinkt, wenn:

⇒ Vorheizphase abgeschlossen ☞ Sie können Prozess starten (D).

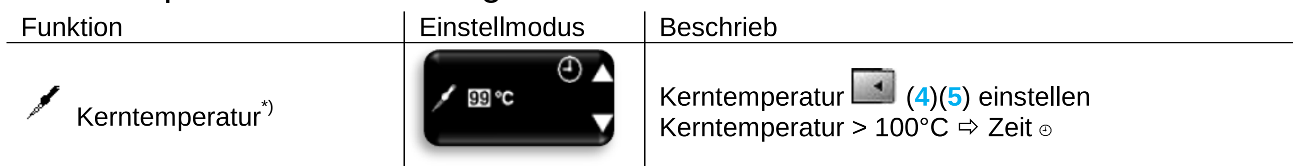
⇒ Prozess/Charge beendet ☞ Sie können Prozess/Charge erneut starten (D).

👍 Horn inaktiv ☞ Beachten Sie die Prozesszustandsanzeige

Aktiv	Inaktiv	Option	✋	♨
		Vorheizen	●	●
⚠ VORSICHT		Nur mit sauber gereinigtem, trockenem Garraumboden vorheizen!		
		Optitherm, das aktive Symbol blinkt, wenn Optitherm in Kochprozess eingreift		●
		Start mit Uhrzeit		●

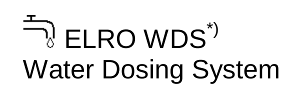
● Option möglich ○ Option mit Einschränkung, Apparat darf nicht unbeaufsichtigt sein!

4.5.4 Optionale Ausstattungen

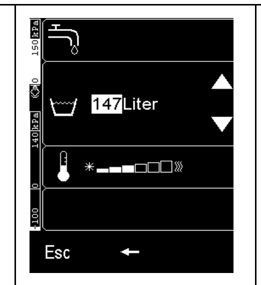


Funktion	Einstellmodus	Beschrieb
Kerntemperatur*)	99 °C	Kerntemperatur (4)(5) einstellen Kerntemperatur > 100°C ⇨ Zeit ⊙

Der 6-Punkt Kerntemperaturfühler ermöglicht gradgenaues Garen.
👍 Achten Sie darauf, dass Sie den Kerntemperaturfühler möglichst in der Mitte des Garguts einstechen.



ELRO WDS*)
Water Dosing System



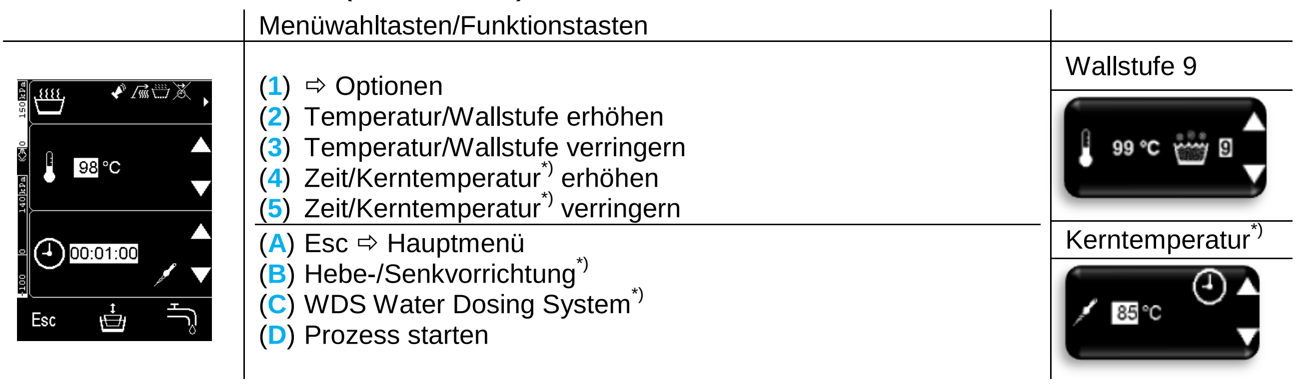
(1) WDS Water Dosing System*)
(2) Wassermenge erhöhen
(3) Wassermenge verringern
(4) Temperatur kalt - heiss
(5) –

(A) Esc ⇨ Hauptmenü
(B) ⇨ zurück
(C) –
(D) –

Stellen Sie mit (2)(3) die gewünschte Wassermenge ein. (4) definieren Sie die Wassertemperatur. Starten Sie den Wasserauslauf (D).

Wenn Sie den Wasserauslauf stoppen wollen, drücken Sie erneut (A).

4.5.5 Kochen (ca. 100°C)



	Menüwahltasten/Funktionstasten	
	(1) ⇨ Optionen (2) Temperatur/Wallstufe erhöhen (3) Temperatur/Wallstufe verringern (4) Zeit/Kerntemperatur*) erhöhen (5) Zeit/Kerntemperatur*) verringern	Wallstufe 9
	(A) Esc ⇨ Hauptmenü (B) Hebe-/Senkvorrichtung*) (C) WDS Water Dosing System*) (D) Prozess starten	Kerntemperatur*)

4.6 Grundzubereitungsarten im ELRO QCS Kochbuch

Im ELRO QCS Kochbuch finden Sie Grundzubereitungsarten mit vordefinierten, prozesssicheren Werten, die optimale Kochergebnisse garantieren. Diese Fixkochprogramme erkennen Sie an dem * vor dem Kochprogrammnamen. Sie können diese Fixkochprogramme als Basis für eigene Kochprogramme verwenden. Ändern Sie die Einstellungen (Temperatur, Zeit, Optionen, Phasen etc.) und speichern Sie das Kochprogramm unter neuem Namen.

4.7 Chef to Chef

Besuchen Sie unsere Homepage www.ELRO.ch. In der Rubrik Chef to Chef finden Sie Tipps und Informationen aus der Praxis.

4.7.1 Langzeitgaren über Nacht

Viele Produkte eignen sich für ein Langzeitgaren über Nacht. Damit steigern Sie die Produktionsleistung, senken Energiekosten, verbessern die Produktqualität, verringern den Gargewichtsverlust und gewinnen Zeit!

Siedfleisch, Tafelspitz etc.
Fleisch kurz blanchieren, mit frischem Wasser überdecken.

Wurzelgemüse beigeben. **Achtung kein Salz beigeben** (Fleisch wird rot)! Deckel schliessen
Fixkochprogramm ***Langzeitgaren über Nacht**.

Prozess starten (D)

Rinderbraten, Schmorbraten etc.
Fleisch anbraten, Sauce ziehen mit Fond überdecken, Deckel schliessen.
Fixkochprogramm ***Langzeitgaren über Nacht**.

Prozess starten (D)

Brühen, Fonds und Grundsaucen

Brühen oder Grundsaucen ansetzen. Knochen etc. in GN Körbe verteilen, erleichtert am nächsten Tag das Entnehmen. Saucen, Brühen aufkochen, abschäumen, abfetten.
Fixkochprogramm ***Langzeitgaren über Nacht**

Temperatur auf 90°C einstellen, Prozess starten (D).

4.7.2 Kochen mit Optitherm

Mit dickflüssigen, pastösen und schwierig zu erwärmenden Speisen erreichen Sie optimale Ergebnisse. Optitherm verhindert das Ansetzen/Anbrennen am Tiegelboden.

Polenta, Milchreis, Griessbrei etc.
Fixkochprogramm ***Sieden**.

Sieden 98°C mit Optitherm (blinkt wenn im Eingriff), Horn und Vorheizen .
Flüssigkeit (Milch, Brühe etc.) beigeben.

Prozess starten (D). Vor dem Siedepunkt ertönt Horn , (D) quittieren.

Kochwallstufe 9 (2)(3), Prozess starten (D).
Flüssigkeit umrühren und schnell zum Kochen bringen. Polenta, Milchreis oder Griess beigeben, gut umrühren.

(A) Prozess stoppen, Temperatur (2)(3) auf 94°C und Garzeit (4)(5) auf 30-40 Minuten stellen,

Prozess starten (D)

Creme/Pudding
Fixkochprogramm ***Sieden**.

Sieden 98°C mit Optitherm (blinkt wenn im Eingriff), Horn und Vorheizen .

Flüssigkeit (Milch ohne Zucker) beigeben, Prozess starten (D). Vor dem Siedepunkt ertönt Horn .

(D) quittieren.

Kochwallstufe 9 (2)(3), Prozess starten (D).
Milch unter ständigem rühren schnell zum Kochen bringen.

Das angerührte Cremepulver mit Zucker beigeben, kurz ziehen lassen nicht mehr Kochen lassen.

(A) Prozess stoppen und Creme/Pudding sofort abfüllen.

4.8 ELRO Auslaufhahn



Ermöglicht das vollständige Entleeren des Garraums.
Verhindert das Befüllen bei unsachgemässer Montage und ungewolltes Öffnen durch Anstossen/Anfahren.
Bei Kippbaren Apparaten ist der ELRO Auslaufhahn*) eine Option.



VORSICHT

Entnehmen Sie den Ventilkolben (1) des ELRO Auslaufhahns nur bei geöffnetem Apparatedeckel!

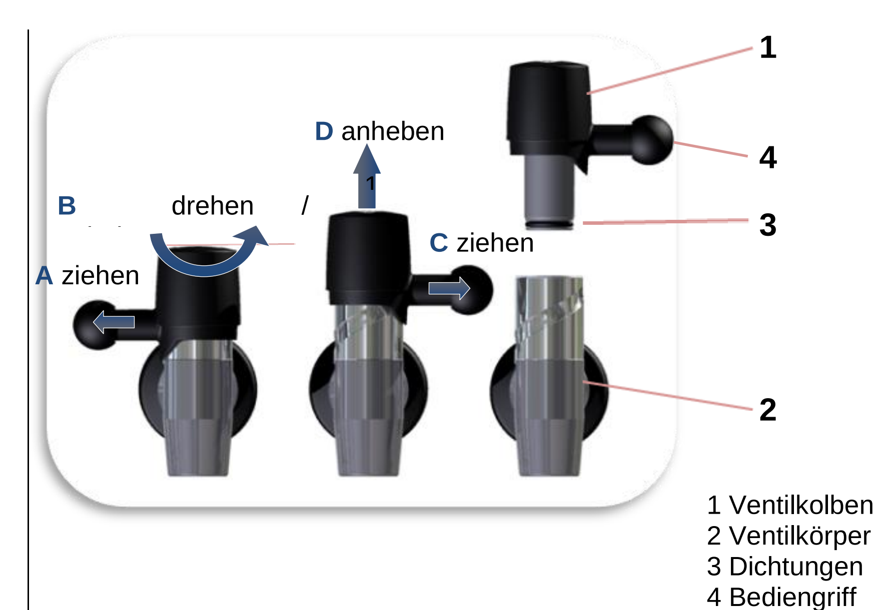
VORSICHT

Der ELRO Auslaufhahn wird während dem Betrieb heiss! Verwenden Sie zur Bedienung den dafür vorgesehenen Bediengriff.



Beim Entleeren besteht Verbrühungsgefahr durch heisses Gargut oder austretenden Dampf. Halten Sie beim Öffnen Abstand.

4.8.1 Reinigung



1 Ventilkolben
2 Ventilkörper
3 Dichtungen
4 Bediengriff

Reinigen Sie den Ventilkolben (1) und Ventilkörper (2) nach jedem Gebrauch mit handelsüblichen Reinigungsmitteln.

4.8.2 Wartung

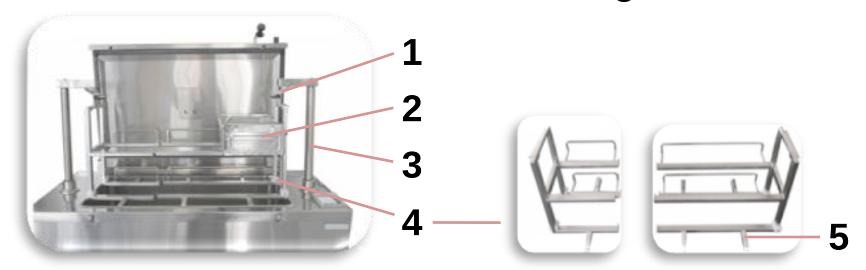


Prüfen Sie nach jedem Gebrauch/Reinigung

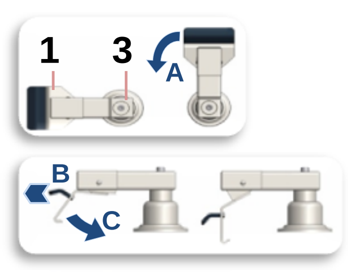
- ☞ die einwandfreie Funktion
- ☞ ob Teile Beschädigungen und
- ☞ Dichtungen (3) Risse oder Schnitte aufweisen.

Falls die korrekte Funktion nicht gewährleistet ist, oder Teile beschädigt sind, fordern Sie den ELRO Kundendienst an.
Reiben Sie den Ventilkolben (1) mit Vaseline oder Glyzerin ein bevor Sie ihn einsetzen (mindestens einmal wöchentlich).

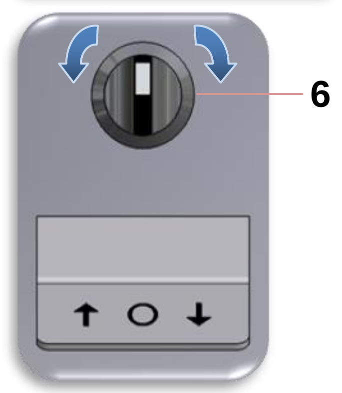
4.9 Hebe-/Senkvorrichtung*)



1 Einhängelasche
2 GN-Korb
3 Hubsäulen
4 Gestell für Körbe
5 Gleiter



Les colonnes de levage (3) avec les attaches (1) se trouvent tout en bas, les attaches (1) sont pivotées vers l'extérieur.
Mettez l'étagère pour paniers (4) dans le bassin. Faites pivoter (**A**) les attaches (1) au-dessus du bassin.
En soulevant/tirant (**B**) et en tournant (**C**) légèrement, fixez les attaches (1) à l'étagère pour paniers GN (4).



Drehen Sie den Drehschalter (6) im Gegenuhrzeigersinn, (**1**) das Gestell hebt sich aus dem Tiegel.
Beschicken Sie das Gestell (4) mit Körben (2).
Drehen Sie den Drehschalter (6) im Uhrzeigersinn, das Gestell mit Körben (4) senkt sich in den Tiegel.
Wenn das Gestell samt Körben ganz unten ist, können Sie die Einhängelaschen (1) vom Gestell für Körbe (4) lösen.
Schwenken Sie die Einhängelaschen (1) nach hinten weg.
Starten Sie den Garprozess (**D**).
Sobald Sie den Drehschalter loslassen stoppt die Hebe-/Senkvorrichtung.



Vorsicht Klemm- oder Quetschgefahr!
Achten Sie beim Heben- und Senken des Einsatzgestells, dass der Bereich zwischen Einsatzgestell und Garraum frei ist, damit beim Heben- und Senken keine Gegenstände/Extremitäten geklemmt werden.



Es besteht Verbrennungsgefahr beim Anfassen der Körbe (2) bzw. Gestell für Körbe (4) während und nach dem Kochbetrieb. Benutzen Sie beim Be- und Entladen, Auf- und Abbau geeignete Schutzbekleidung (z.B. Handschuhe).

4.9.1 Reinigung

Reinigen Sie die Hebe-/Senkvorrichtung mit handelsüblichen Reinigungsmitteln. Beachten Sie den Beipackzettel für die Anwendung des Reinigungsmittels.

4.9.2 Wartung



Überprüfen Sie den Tiegel auf Kratzspuren. Stellen Sie solche fest, überprüfen Sie die Gleiter (5) am Gestell für Körbe (4) auf deren Abnutzung und Informieren Sie den ELRO Kundendienst.

4.10 Kippung*)

easy-tilt



1

easy-tilt electronic*)



2





Öffnen Sie den Apparatedeckel.
Drehen Sie das Hand (1)- bzw. Drehrad (2) in die entsprechende Richtung um den Tiegel zu kippen.

Wenn Sie einen Prozess starten (**D**) und sich der Tiegel nicht in der waagrechten Lage befindet, sehen Sie nebenstehende Systemmeldung.

Ein Betrieb ist erst möglich, wenn der Tiegel mit (**1**) oder (**2**) in die waagrechte Lage gebracht wurde.
Passen Sie die Kippgeschwindigkeit dem Füllstand an. Achten Sie darauf, dass die Tiegelvorderkante während des Kippvorgangs nicht zusätzlich belastet wird. Es besteht Verbrühungsgefahr durch heisses Gargut.
Im Bereich zwischen Tiegel/Konsole besteht die Gefahr, dass Gliedmassen oder Gegenstände eingeklemmt oder gequetscht werden. Vergewissern Sie sich stets, dass vor jeder Betätigung der Bereich frei ist.
Verbrennungsgefahr! Bei unbeabsichtigtem, oder ruckartigem Kippen kann Gargut oder heisser Fettstoff überschwappen.

4.11 ELRO PMS, Power Management System

Mit dem ELRO PMS (**P**ower **M**anagement **S**ystem) können Sie die ***Energie- und Installationskosten*** senken. Sie können drei bis zwölf Apparate in ein PMS einbinden. Das heisst, die Apparate teilen den festgelegten Gesamtanschlusswert unter sich auf. In einer PMS Apparategruppe ist der Anschlusswert gegenüber der maximalen Anschlussleistung, der in dieser Gruppe befindlichen Apparate, um bis 30% reduziert.



Welcher Apparat kurzzeitig mit reduziertem Anschlusswert betrieben wird (PMS aktiv), erkennen Sie an der blinkenden Temperaturanzeige auf dem Display der Steuerung 90. Beachten Sie, dass mit PMS die Heizung kurzzeitig aus sein kann.
Wenn bei einem Apparat des PMS-Verbundes die Stromversorgung und/oder die Kommunikationsleitung während zwei Wochen (14 Tage) unterbrochen ist, wird auf allen Apparaten im PMS-Verbund beim Einschalten der Fehler 26 ausgegeben. Diese Meldung muss mit der Taste (**1**), (**2**) oder (**3**) quittiert werden. Danach können Sie den Betrieb mit dem Apparat wie gewohnt aufnehmen. Es wird empfohlen die Datenleitung durch die zuständige Person (Bsp.: EDV – Verantwortlicher, Elektriker) zu überprüfen, um sicher zu stellen, dass der festgelegte Gesamtanschlusswert für die PMS- Apparategruppe nicht überschritten wird.

4.12 Bauseitige Leistungsoptimierungsanlage LBS*)

Dieser Apparat kann zum Anschluss an eine externe LBS-Anlage*) vorbereitet werden. Das Ziel einer solchen Anlage ist, die Kosten für den elektrischen Energiebezug zu reduzieren. Durch das zeitlich gestaffelte Freischalten der Leistungsanschlüsse bei Apparaten mit hohen Anschlusswerten wird verhindert, dass in einer Messperiode (z.B. 15 Minuten) die mittlere maximal zulässige Anschlussleistung für ein Objekt (z.B. Küche) überschritten wird. Der Eingriff der LBS-Anlage*) erkennen Sie an der blinkenden Temperaturanzeige auf dem Display der Steuerung 90. Beachten Sie, dass mit LBS*) die Heizung kurzzeitig aus sein kann. Um das Regelverhalten der Apparate nicht unnötig zu verschlechtern, halten Sie die Richtwerte der Allgemeinen Hinweise/Installationsplan für die minimale Einschaltzeit und die maximale Abschaltzeit der Heizungen ein.

4.13 Spannungsunterbruch

Alle ELRO Apparate der Serie 2300 können Spannungsunterbrüche bis zu 30 Sekunden überbrücken. Das heisst, laufende Garprozesse und Funktionen werden nicht beeinflusst.

4.14 Spannungsausfall

Wenn Spannungsunterbrüche länger als 30 Sekunden dauern schaltet der Apparat aus. Nach dem Einschalten mit (**A**) stehen die Einstellwerte des letzten aktiven Prozesses zur Verfügung. Starten Sie den Prozess mit (**D**).

4.15 Mobiler Apparat*)

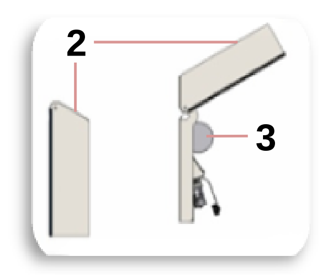


1 Apparaterückseite
2 Schutzhaube
3 Halterung für Apparatekabel
4 Lenk- und Bockrollen
5 Versorgungsnetz

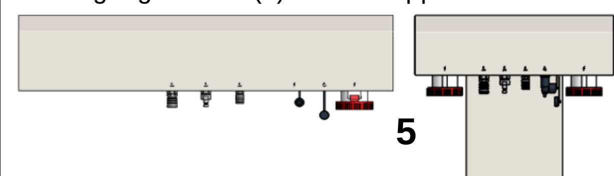
4.15.1 Aufstellen

Betreiben Sie den Apparat nur auf einem ebenen Küchenboden. Boden mit Gefälle sind durch Unterlagen auszugleichen. Positionieren Sie den Apparat.
Verhindern Sie ein unbeabsichtigtes Verschieben des Apparates. Blockieren Sie die Lenkrollen (4), indem Sie (**A**) feststellen.

4.15.2 Anschliessen



Klappen Sie die Schutzhaube (2) auf der Apparaterückseite (1) auf.
Schliessen Sie sämtliche Medienanschlüsse an den entsprechenden Versorgungsnetzen (5) an. Der Apparat ist betriebsbereit.



4.15.3 Abbau



(**A**) Schalten Sie den Apparat aus. Entleeren Sie den Tiegel.
Bewegen Sie den Apparat ***nie*** mit heissem Gargut!
Entfernen Sie alle Medienanschlüsse. Ziehen Sie den ***Apparatestecker nie am Kabel aus der Steckdose.*** Versorgen Sie das Anschlusskabel. Stecken Sie den Apparatestecker in die Halterung für Apparatestecker (3). Achten Sie darauf, dass Kabel und Schläuche beim Verschieben des Apparates nicht überrollt werden.
Lösen Sie die Arretierungen der Lenkrollen (4).

⚠ VORSICHT

Bewegen Sie den Apparat mit grosser Sorgfalt und Voraussicht! ***Ziehen Sie den Apparat nie am Kabel!*** Achten Sie bei Strecken mit Gefälle, dass keine Personen und Gegenstände im Weg stehen. Bewegen Sie den Apparat zusammen mit einer zweiten Person.

4.15.4 Reinigung

Beachten Sie das Kapitel Reinigung in dieser Bedienungsanleitung.

4.15.5 Wartung



Achten Sie darauf, dass die Medienanschlusskabel (Strom, Wasser, Dampf) stets entlastet sind. Diese dürfen nie auf Zug beansprucht werden!
Wenn beim Apparat die Anschlusskabel/Schläuche Quetsch– oder Schnittverletzungen aufweisen, darf dieser nicht in Betrieb genommen werden. Die Anschlusskabel sind zu ersetzten! Achten Sie beim Ersatz, dass das Ersatzkabel dem Originalkabel entspricht und für den Einsatz in Grossküchen (Temperatur, Ölbeständigkeit) zugelassen ist.
Kontrollieren Sie gelegentlich die Lenk- und Bockrollen (4) auf deren Funktion.

5 Reinigung

Reinigungshinweise in den vorhergehenden Kapiteln sind zu beachten und einzuhalten. Nur so kann ein zuverlässiges funktionieren des Apparates garantiert werden.
Der Apparat ist aus hochwertigem rostfreiem Stahl. Verwenden Sie zur Reinigung schonende, handelsübliche Reinigungsmittel, weiche Lappen oder weiche Bürsten. Setzen Sie die Reinigungsmittel gemäss deren Beipackzettel ein. Verwenden Sie keine Metallgegenstände und Behelfsmittel die eine kratzende, ätzende oder schneidende Wirkung haben.



Nehmen Sie die Reinigung am abgekühlten Apparat vor, entleeren Sie den Garraum. Reiben Sie den Apparat mit einem Lappen trocken.

Deckeldichtung

Achten Sie darauf, dass diese durch die Reinigung nicht beschädigt wird. Benutzen Sie nur stumpfe Gegenstände und Lappen. Kontrollieren Sie die Dichtung auf Risse und Schnitte. Stellen Sie solche fest, ist diese durch den ELRO Kundendienst zu ersetzen.
Nach der Apparatereinigung reiben Sie die getrocknete, reinigungsmittelfreie Deckeldichtung leicht mit Glyzerin ein.

5.1 ELRO High Pressure Cleaning HPC

Sie können den Apparat unter den unten aufgeführten Bedingungen mit einem Hochdruckreiniger reinigen.



Schalten Sie den Apparat aus, (A) 4 Sekunden, entleeren Sie den Garraum.
Bedenken Sie, dass benachbarte Apparate/Geräte durch die Reinigung mit Hochdruckreiniger Schaden nehmen können!







Der mobile Apparat ist immer vom Versorgungsnetz (Strom, Wasser, Dampf) zu trennen! Achten Sie darauf, dass Sie den Hochdruckstrahl beim mobilen Apparat ***nie unter den Apparat*** und ***nie unter die Schutzhaube*** der Medienanschlüsse halten! Die Schutzhaube muss geschlossen sein!
Bei der Reinigung des Apparates darf der Stecker weder in Wasser getaucht noch abgespritzt werden. Nach der Reinigung ist der Stecker zu trocknen.
Sie können den Apparat von oben und den Seiten (nicht von unten!) mit einem Hochdruckreiniger reinigen.
Folgende Werte müssen eingehalten werden:

- Maximaler Druck 10’000kPa (100bar)
- Maximale Wassertemperatur 80°C
- Maximaler Wasserdurchfluss 15l/min
- Mindest Abstand 150mm zum Apparat
- Flachstrahldüse ≥ 35°

5.2 Längerer Nichtgebrauch

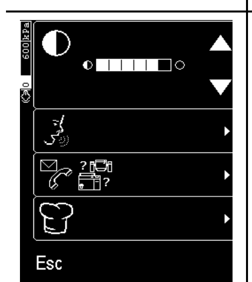
Lassen Sie den Apparatedeckel bei längerem Nichtgebrauch offen stehen.
Den Tiegel können Sie mit einem Lappen leicht einölen.

6 Wartung

Service und Wartung dürfen ausschliesslich durch den ELRO Kundendienst, oder von ELRO autorisierte Serviceunternehmen durchgeführt werden. Andernfalls erlöschen sämtliche Garantie- und Regressansprüche und die Reinigung mit Hochdruck- (HPC) oder Wasserstrahl ist verboten.
Dasselbe gilt für nicht von ELRO autorisierte An- und Umbauten.
Es wird empfohlen, den Apparat alle 4 Jahre auf dessen einwandfreie Funktion durch den ELRO Kundendienst prüfen zu lassen.

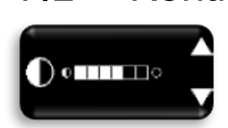
7 Information/Service

Drücken Sie im Hauptmenü (5) Nun können Sie folgende Einstellungen vornehmen:



	Menüwahltasten/Funktionstasten
	(1) Kontrast heller (2) Kontrast dunkler (3) Sprache (4) Kundendienst/Apparateinformation (5) Apparatekonfiguration
	(A) Esc ⇨ Hauptmenü (B) – (C) – (D) –

7.1 Kontrast



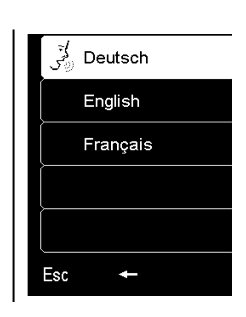
Durch Betätigen (1)(2) verstellen Sie den Kontrast des Displays. Der weisse Balken zeigt die Intensität an.

7.2 Sprache



(3) gelangen Sie in das Sprachwahlmenü.
(1) bis (5) wird die Sprache umgestellt. Aktive Sprache ist weiss gekennzeichnet.

Durch Betätigen (A) oder (B) wird die Einstellung übernommen.



7.3 SW und HW, Softwareschlüssel

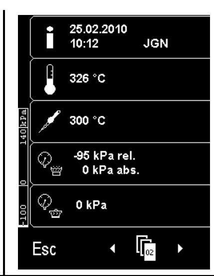
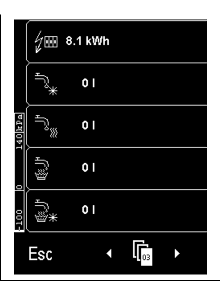
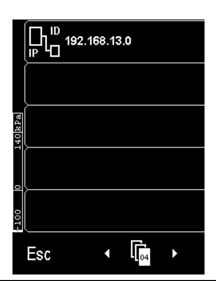


(3) gelangen Sie in das Menü Apparateinformation. Hier können Sie Apparateinformationen betrachten.

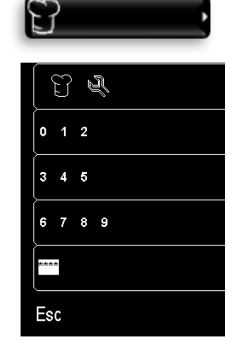
- SW-Version und HW-Serial-Number bei (4)
- Softwareschlüssel bei (5).

In den nachfolgenden Abbildungen sehen Sie die abrufbaren Apparateinformationen. (B)(C) blättern Sie vor- und rückwärts. (A) gelangen Sie ins Hauptmenü zurück.

7.4 Apparateinformationen

			
Kundendienstadresse Software und Hardware Informationen Softwareschlüssel	Datum, Uhrzeit und Typ Apparatetemperatur Kerntemperatur	Energieverbrauch Kaltwasserverbrauch Warmwasserverbrauch	IP-Adresse Apparate

7.5 Benutzercode



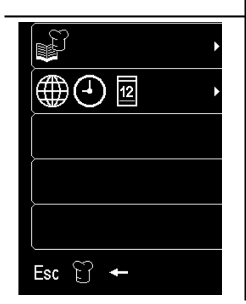
Die Display Steuerung 90 hat verschiedene Benutzercodes. Je nach Benutzercode stehen unterschiedliche Berechtigungen zur Verfügung:

- **2468** Kochprogramme
- **2345** Kochprogramme und Einstellungen

(2) bis (4) geben Sie den entsprechenden Benutzercode ein. (D) bestätigen Sie die Eingabe.
Nach der Bestätigung sind Sie im Konfigurationsmenü des entsprechenden Benutzercodes. Als Information erscheint das Symbol zwischen (A) und (B).

7.6 Kochprogramme

Hier können Sie im Kochbuch (1) Kochprogramme ändern, erstellen und speichern. Des weiteren können Sie (2) Zeit, Uhr- und Datumseinstellung verändern.

	Menüwahltasten/Funktionstasten
	(1) Kochbuch (2) Zeitzone, Uhr- und Datumseinstellung (3) – (4) – (5) – (A) Esc ⇨ Hauptmenü (B) Zurück in vorangegangenes Menü (C) – (D) –

7.6.1 Kochbuch



Seite 1



Seite 2



Seite 3

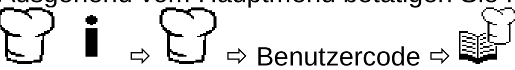


Seite 4

(A) verlassen Sie das Kochbuch. (B)(C) können Sie im Kochbuch blättern. Durch (1) bis (5) gelangen Sie in das entsprechende Kochprogramm.

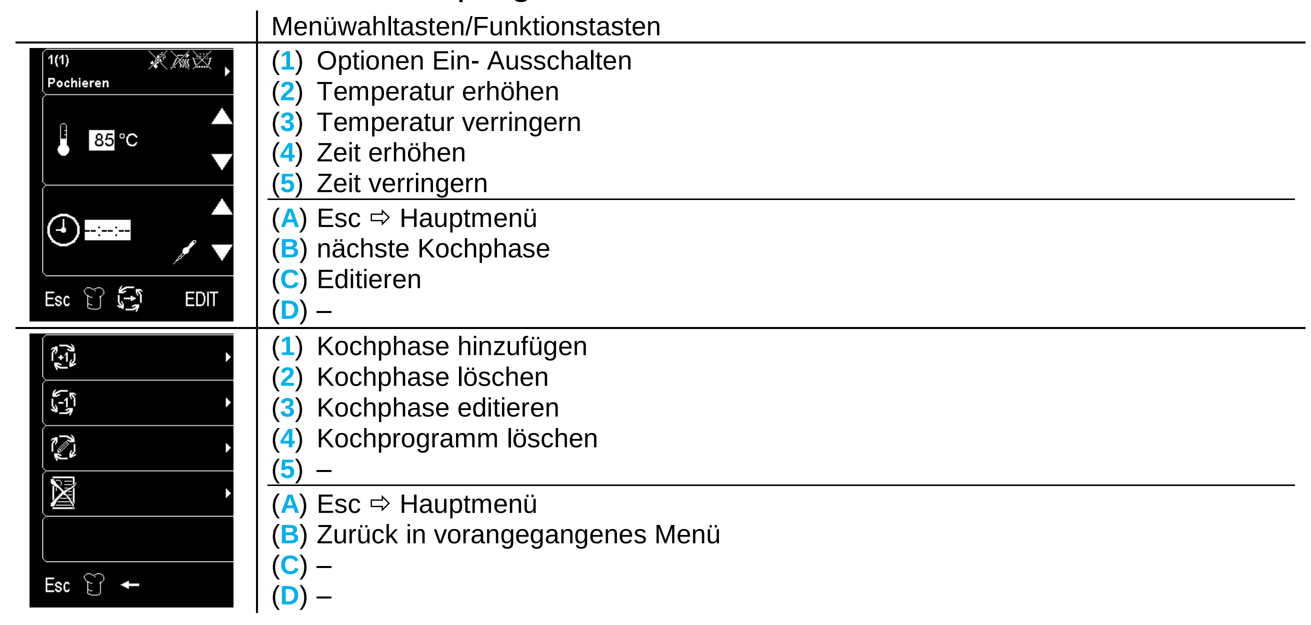
7.6.2 Erstellen von Kochprogrammen

Ausgehend vom Hauptmenü betätigen Sie folgende Tasten:



Wählen Sie ein bestehendes Kochprogramm aus. Nehmen Sie die gewünschten Änderungen vor. Wenn Sie (A) betätigen, werden Sie gefragt ob Sie die Änderungen speichern wollen.

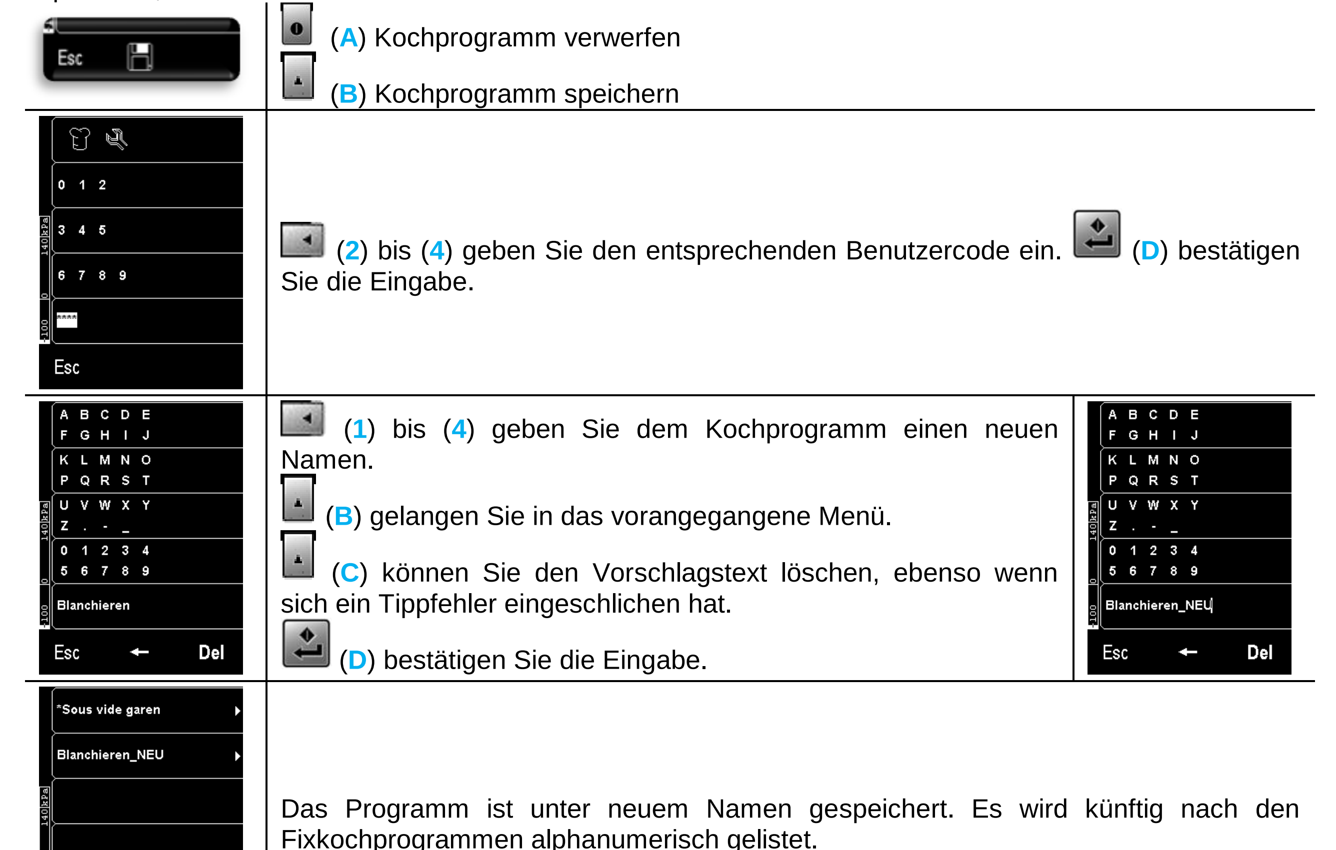
7.6.3 Editieren von Kochprogrammen



	Menüwahltasten/Funktionstasten
1(1) Pochieren, 85 °C, --:--:--, Esc, EDIT	(1) Optionen Ein- Ausschalten (2) Temperatur erhöhen (3) Temperatur verringern (4) Zeit erhöhen (5) Zeit verringern (A) Esc ⇨ Hauptmenü (B) nächste Kochphase (C) Editieren (D) –
Esc	(1) Kochphase hinzufügen (2) Kochphase löschen (3) Kochphase editieren (4) Kochprogramm löschen (5) – (A) Esc ⇨ Hauptmenü (B) Zurück in vorangegangenes Menü (C) – (D) –

7.6.4 Speichern von Kochprogrammen

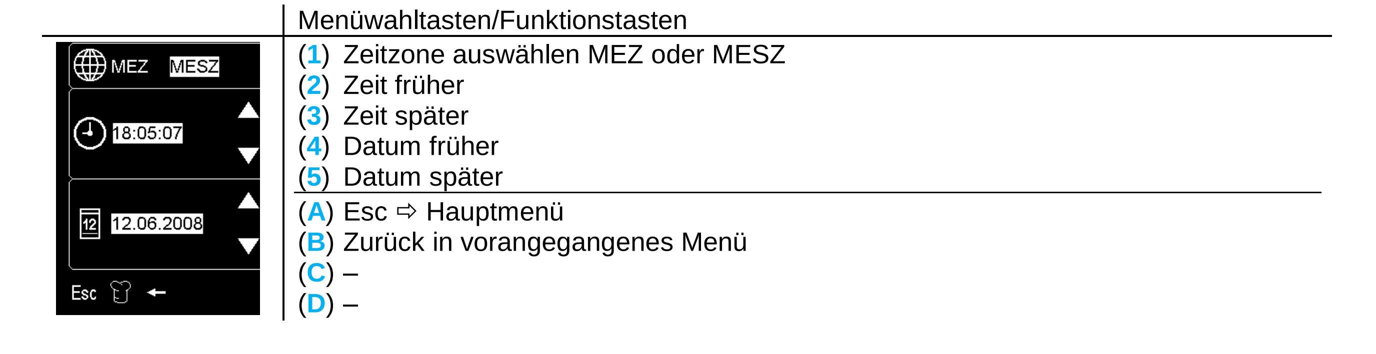
Wenn Sie ein Fixkochprogramm abändern, haben Sie die Möglichkeit, dieses unter einem neuen Namen zu speichern, oder zu verwerfen.



	(A) Kochprogramm verwerfen (B) Kochprogramm speichern
	(2) bis (4) geben Sie den entsprechenden Benutzercode ein. (D) bestätigen Sie die Eingabe.
	(1) bis (4) geben Sie dem Kochprogramm einen neuen Namen. (B) gelangen Sie in das vorangegangene Menü. (C) können Sie den Vorschlagstext löschen, ebenso wenn sich ein Tippfehler eingeschlichen hat. (D) bestätigen Sie die Eingabe.
	Das Programm ist unter neuem Namen gespeichert. Es wird künftig nach den Fixkochprogrammen alphanumerisch gelistet.

7.6.5 Einstellen von Zeitzone, Uhr und Datum

Sie haben bei der Einstellung der Zeitzone folgende Möglichkeiten:
MEZ: ohne automatischer Sommer-Winterzeitumstellung
MESZ: mit automatischer Sommer-Winterzeitumstellung
Die ausgewählte Option ist hell hinterlegt.

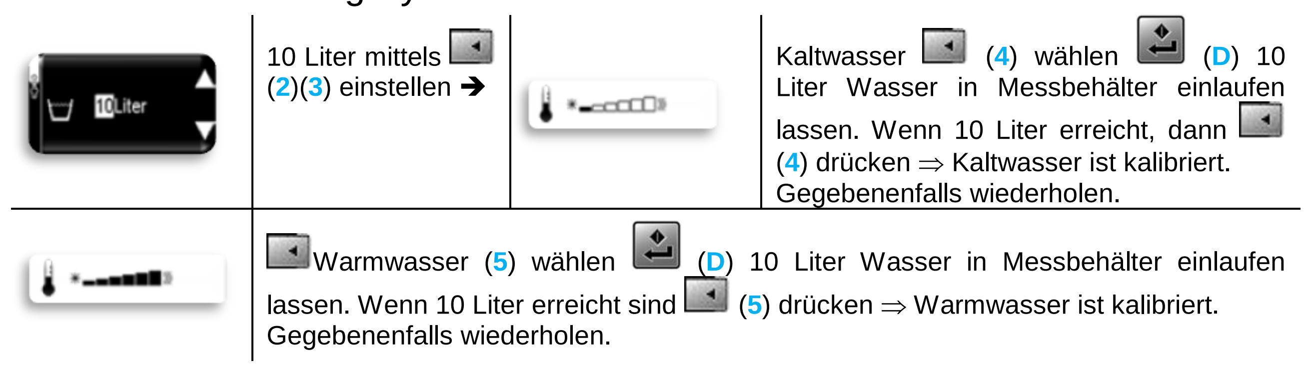


	Menüwahltasten/Funktionstasten
	(1) Zeitzone auswählen MEZ oder MESZ (2) Zeit früher (3) Zeit später (4) Datum früher (5) Datum später
	(A) Esc ⇨ Hauptmenü (B) Zurück in vorangegangenes Menü (C) – (D) –

7.7 Kochprogramme und Einstellungen

	Menüwahltasten/Funktionstasten
 Seite 1	Mit diesem Benutzercode stehen folgende Funktionen zur Verfügung: (1) Kochbuch (2) Zeitzone, Uhr- und Datumseinstellung (3) WDS*) kalibrieren (4) Temperatureinheit einstellen (5) Volumeneinheit einstellen (A) Esc ⇨ Hauptmenü (B) Zurück in vorangegangenes Menü (C) Zur Seite 2 (D) –
Seite 2	(1) Horn Signalton verändern (2) Timeout (3) Fehlermeldungen (4) – (5) – (A) Esc ⇨ Hauptmenü (B) Zurück zur Seite 1 (C) Zur Seite 3 (D) –

7.7.1 Water Dosing System WDS*) kalibrieren

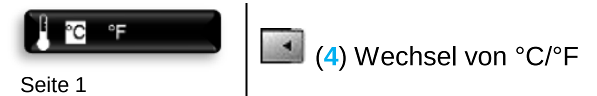


10Liter	10 Liter mittels (2)(3) einstellen ➔		Kaltwasser (4) wählen (D) 10 Liter Wasser in Messbehälter einlaufen lassen. Wenn 10 Liter erreicht, dann (4) drücken ⇒ Kaltwasser ist kalibriert. Gegebenenfalls wiederholen.
	Warmwasser (5) wählen (D) 10 Liter Wasser in Messbehälter einlaufen lassen. Wenn 10 Liter erreicht sind (5) drücken ⇒ Warmwasser ist kalibriert. Gegebenenfalls wiederholen.		

7.7.1.1 Funktionskontrolle

(A) ins Hauptmenü zurück, (C) WDS*) anwählen. 10 Liter (2)(3) einstellen. Mit Kalt- und Warmwasser prüfen! Starten Sie das WDS*) (D). Auslaufende Menge mit Messbehälter prüfen. Die Kalibrierung ist gut, wenn die Wassermenge 10 Liter +/- 0.2 Liter beträgt.

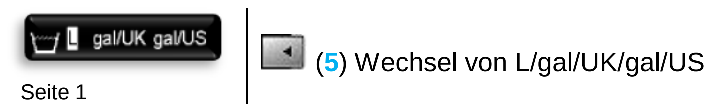
7.7.2 Temperatureinheit einstellen



Seite 1

(4) Wechsel von °C/°F

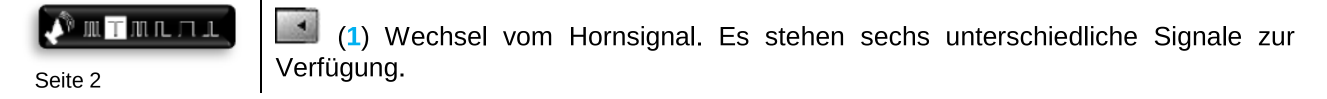
7.7.3 Volumeneinheit einstellen



Seite 1

(5) Wechsel von L/gal/UK/gal/US

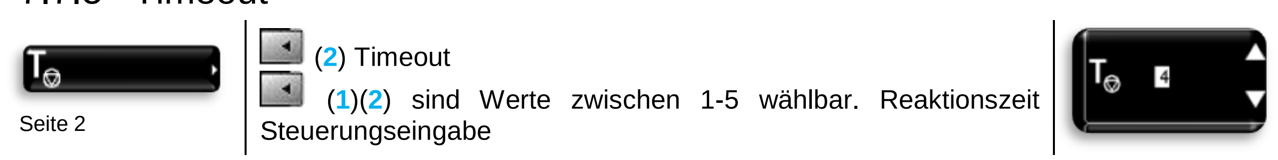
7.7.4 Horn



Seite 2

(1) Wechsel vom Hornsignal. Es stehen sechs unterschiedliche Signale zur Verfügung.

7.7.5 Timeout

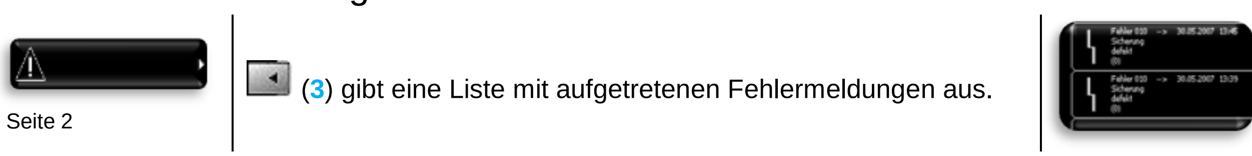


Seite 2

(2) Timeout

(1)(2) sind Werte zwischen 1-5 wählbar. Reaktionszeit Steuerungseingabe

7.7.6 Fehlermeldungen



Seite 2

(3) gibt eine Liste mit aufgetretenen Fehlermeldungen aus.

7.7.7 Fehlersuche, Fehlerzustandsdiagnose und Reparatur

Schreiben Sie die Fehlermeldung und deren Begleitumstände auf. Diese Informationen sind für den ELRO Kundendienst wichtig.

Ein Nichterreichen der maximal möglichen Temperatur kann in der Einstellung des Siedepunktes am Aufstellungsort des Apparates liegen. Falls die Siedepunkteinstellung am Apparat (d.h. die maximal einstellbare Temperatur) nicht mit der am Aufstellungsort tatsächlich möglichen übereinstimmt, ist diese nach Anweisung in der Montageanleitung zu korrigieren (Kapitel "Einstellung des Apparates auf die Höhenlage über dem Meeresspiegel").